Gelée Claire CHEF®
Boîte de 1 kg pour 20 L

CODE EAN

3033710084876

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée claire déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Gelée claire et limpide.
Polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.
Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés.

INGRÉDIENTS

Gélatine de bœuf 46%, sel, sirop de glucose, vin de Madère sur maltodextrine, sucre, acidifiant : acide citrique ; arômes (avec **blé, orge, céleri**), extraits de plantes aromatiques et d'épice. Peut contenir des traces de **lait, oeuf, poisson, crustacés**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, orge, céleri.**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait, oeuf, poisson, crustacés.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1- Délayer le produit dans le liquide froid.
2- Porter à ébullition lentement tout en remuant.
3- Laisser refroidir selon l'usage désiré.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Nombre de litres obtenus
50 g	1 litre	1 litre
1 kg (la boîte)	20 litres	20 litres

UTILISATION

La Gelée Claire CHEF® permet de réaliser des gelées rapidement et simplement tout en garantissant un résultat constant sur toutes les préparations (chaud-froid, poisson en gelée, terrine de légumes…).

Gelée Claire CHEF®
Boîte de 1 kg pour 20 L

CODE EAN

3033710084876

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g
Énergie	1123 kJ 264 kcal	562 kJ 132 kcal
Matières grasses	0,1 g	0,1 g
- dont acides gras saturés	0,0 g	0,0 g
Glucides	24,3 g	12,2 g
- dont sucres	4,0 g	2,0 g
Fibres alimentaires	0,1 g	0,1 g
Protéines	41,5 g	20,8 g
Sel	27,0 g	13,5 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Recette sans glutamate ni exhauteur de goût ajoutés.
Une sélection rigoureuse des ingrédients pour une recette de qualité.
Une gelée claire et limpide.
Une polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor.
Ce produit reste stable avec du lait.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 008487 6	1 kg	1,1 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710142569	6 kg	6,74 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	3033711097110	336 kg	402,0 kg	1200 x 800 x 1214

Codes internes Neslté		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.055.007 a	1662712	2106909848	France	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons